

B*R*A*U*H*A*U*S
JOH. ALBRECHT



Buffet - Auswahl Winter 2011

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir, das Team vom Brauhaus Joh. Albrecht Düsseldorf, freuen uns darüber, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben.

Wir haben Ihnen eine große Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts ausgearbeitet, aus denen Sie sich Ihr individuelles Buffet zusammenstellen können.

Als kleine Hilfe:

Es ist ratsam, sich auf 6-8 Vorspeisen, eine Suppe, maximal zwei Hauptgerichte und zwei Desserte und Käseplatte zu beschränken.

Wählen Sie Ihr eigenes Buffet und wir sagen Ihnen, welche Kosten wir dafür berechnen.

Oder nennen Sie uns Ihr Budget und wir stellen Ihnen gerne etwas zusammen.

Sollten Sie Fragen, Beratung oder Hilfe benötigen, so zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Joh. Albrecht Team Düsseldorf



Vorspeisen

Vorspeisenauswahl

Kleine Frikadellen mit ABB-Senf, Landjäger, Zwiebelmett
Gewürzgurken und Zwiebeln

*

Bayrischer Wurstsalat

*

Hausgemachter Krautsalat

*

„ Westfälischer“ Kartoffelsalat (lauwarm)

*

Matjeshappen auf Schwarzbrot, garniert mit Zwiebelringen

*

Hirschrücken mit geschmorten Aprikosen,
Sc. Cumberland und Waldorfsalat

*

Feldsalat in Kartoffeldressing und Speckwürfeln

*

Rucolasalat

Parmesan vom Laib und Walnuß- Vinaigrette

*

Bunte Blattsalate mit hausgemachten
Joghurt- und Senfdressing

*

Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dill- Sauce
Pfannenfrische Reibekuchen

B**R**A**U**H**A***U**S
JOH. ALBRECHT



Anti Pasti

gefüllte Pepperoni und Champignonköpfe

*

Geräucherte Makrelenfilets

*

In Sesamöl gebratene Zucchini und Zwiebelspalten
mit Sonnenblumenkernen

*

Hähnchenbrust in Mandelkruste gebraten, Honigvinaigrette

*

Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauchöl
mit pikanter Tomaten- Paprika- Chili- Sauce

*

In Knoblauchöl mariniertes Gemüse von
Paprika, Champignons und Zwiebeln

*

Gebackene Auberginenscheiben
mit Tomate und Käse gratiniert (Lauwarm)

*

Deftiges Schinkenbrett mit Mixed Pickels garniert

*

Messing-Bierbrot, kleine Brötchen, Butter und Griebenschmalz

B**R**A**U**H**A**U*S
JOH. ALBRECHT



Suppen

Gulaschsuppe

*

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

*

Kartoffelrahmsuppe mit geröstetem Speck

B**R**A**U**H**A**U*S
JOH. ALBRECHT



Hauptgerichte

Ungarischer Kesselgulasch

*

Schweine- Nackenbraten auf Kupferbiersauce

*

Gefüllter Kalbsbraten auf einer Sauce von Edelpilzen

*

Hirschgulasch in Wacholdersauce

*

Medaillons vom Wildlachs auf Zitronenbutter

*

Gänsekeulen auf Gänsejus (saisonal)

*

Spanferkel- Rollbraten auf Kupferbiersauce

Beilagen

Semmelknödel, Kartoffelknödel,
Schmorkartoffeln, Salzkartoffeln,
Butterspätzle, Röstkartoffeln
Rotkohl, Rosenkohl,
Blattspinat, Speckböhnchen

B*R*A*U*H*A*U*S
JOH. ALBRECHT



Dessert

Vanilleeis mit Armagnacpflaumen

*

Lebkucheneis mit lauwarmen Zimtkirschen

*

Mascarponecreme mit Waldbeeren

*

Mousse au chocolat

*

Apfelstrudel

*

Hausgemachter Rumtopf mit Honig- Mandeleis

*

Gemischte Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben